

Rosensaft

250 g rosenkronblade

1 l vand

200 g sukker

Saft af én citron

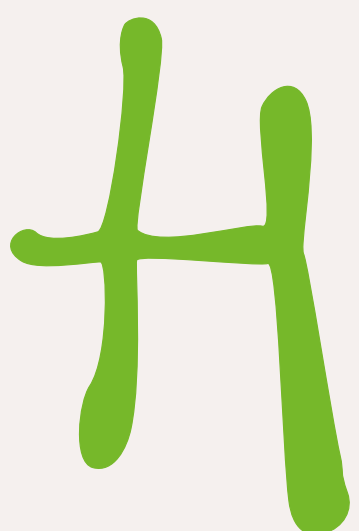
Pluk de friske kronblade af roserne, og kom den i en gryde. Hæld vandet over, og kog kraften ud af roserne. Si kronbladene fra, og hæld rosenvandet tilbage i gryden.

Kog det op, og smag til med sukker og citron.

I tilfælde af visse rosers lettere bitre eftersmag kan 2 tsk. vaniljesukker tilsættes.



Foto: Flickr.com



HAVESELSKABET

Haveselskabet er en nonprofit almennyttig forening af haveglade medlemmer, der har delt og dyrket haveglæden i over 180 år. Foreningen udgiver medlemsmagasinet Haven, der ikke kan købes i løssalg.